Mise en place du plan HACCP:

- **Description des matières premières et du produit fini:**

1. Nom du produit	
2. Caractéristique du produit (Aw, pH)	
3. Préparation et traitements subis	
4. Emballage	
5. Durée et température de conservation	
6. Lieux de vente du produit	
7. Composition du produit (en %)	
8. Recommandation du fabricant	

- **Identification de l'utilisation attendue:**

1. Nom du produit	
2. Date limite d'utilisation optimale	
3. Modalités de conservation	
4. Mode d'emploi et recommandation	
5. Population ciblée par le produit	

Recommandation spécifique pour les personnes vulnérables (les nourissons, les personnes âgées, les personnes immuno déprimés, les femmes enceintes.)

- **Elaboration d'un diagramme de fabrication:**
  Le diagramme recensera toutes les étapes de la fabrication de la matière première au produit fini.
  On y trouvera également les temps d'attente, le plan des installations ainsi que l'évacuation des déchets.

- **Identification des dangers:**
  Evaluation des dangers physiques, chimiques ou microbiologiques pouvant contaminer le produit. (les dangers seront évalués à l'aide du diagramme et par la méthode des 5M)
  Classement des dangers selon leur niveau de gravité.

Exemple de tableau d'analyse des dangers:

Etapes	Dangers	Cause du danger	Sévérité	Fréquence	Mesure de maitrise
1	Biologique	5M	1 à 5	1 à 5	
	Physique				
	Chimique				
2	Biologique				
	Physique				
	Chimique				
3	Biologique				

- **Identification des mesures préventives:**
  Pour chaque danger identifié, nous recherchons les causes de l'apparition du danger et nous en déduisons des mesures préventives afin d'éliminer le danger ou de le rendre à un niveau acceptable.

- **Elaboration d'un guide de bonnes pratiques de fabrication.**

- **Identification des points critiques.**
  Un CCP est une opération dont la non-maîtrise entraine un risque inacceptable, sans possibilité de correction ultérieure
  Nous identifions les points critiques en examinant chaque matière première, chaque produit fini, et chaque étape du diagramme.
  Pour chaque CCP on chercher les paramètres à surveiller (température, durée, débit, pH, concentration)et l'on décide de la limite critique à ne pas dépasser pour assurer la maitrise du CCP.

  Cette étape est à réaliser de préférence par l'équipe HACCP.

- **Etablissement des limites critiques:**
  Recherche sur internet (norme nationale et internationale, avis d'expert, mesures et essais, veille réglementaire).

- **Etablir un système de surveillance des CCP:**
  Elaboration de procédures claires où l'on précise la personne responsable de surveiller les CCP, et comment les résultats sont enregistrés et conservés.
  Elaboration de fiches techniques (surveillance des températures, surveillance du pH…)

- **<u>Actions correctives:</u>**
  Elaboration d'un plan d'action corrective à mettre en place lorsqu'un CCP est dépassé.
  On précisera comment faire pour revenir au bon fonctionnement et que faire des produits concernés.

Comment travailler avec nous ?

- Premier contact par téléphone, vous nous faites part de vos attentes.
- Nous vous transmettons un formulaire à remplir afin d'évaluer avec vous la quantité de travail à effectuer.
- Nous élaborons un devis sur mesure selon vos besoin.
- Vous nous transmettez les documents nécessaire via mail.
- Nous vous faisons parvenir le travail réalisé dans les plus brefs délais.